



KageButikken

Hæderer



Kontor: Flinteren 4, 4 th., 2300 København S
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73
CVR nr. DK 26 80 78 83, www.kagebutikken.dk, info@kagebutikken.dk

Guide til hvordan du laver en kage i 4 etager til 65-70 personer

Vi tager udgangspunkt i

4 etager kagestativ med midtersøjle, hvid plast, kr. 375,00 www.kagebutikken.dk

Bageforme kan købes eller lejes til 25 kr. + depositum

Fylderinge kan købes eller lejes til 25 kr. + depositum

Målene for stativet og de færdig bagte kager

Kagestativet har følgende mål: Pladestørrelse Ø 20, Ø25, Ø30, Ø35 cm

Vi arbejder altid med ca. 2 cm afstand hele vejen rundt på fadet, så derfor skal kagemålene være ca. 16, 21, 26, 31cm (2cm *2 sider). Der findes dog ikke bageforme i ulige diametre, så her må man tage ud fra, hvad man kan få eller har derhjemme fx 16, 22, 26 og 32cm.

Dej portioner

Hvor meget dej, der skal anvendes er altid tricky. Det kommer an på dejen, **så denne vejledning er baseret på den kursusopskrift, vi anvender på vores bagekurser i Hillerød og kan derfor ikke ses som en generel vejledning.**

1*Ø 16 cm = ca. ½ portion dej

1*Ø 22 cm = ca. 1 portion dej

1*Ø 26 cm = ca. 1½ portion dej

1*Ø 32 cm = ca. 1½ portion dej

NB!

Hvis du har et presset program, så kan alle kager bages mellem 2-3 uger i forvejen og fryses ned.

Når kagerne er bagte, afkøles de, skæres igennem, der lægges køkkenfilm imellem og fryses.

Onsdag aften før brylluppet tages de frosne kager op, pakkes ud, lægges på rist og skal over nat tø op.

Herefter gøres følgende

Som fyld kan du enten finde en opskrift i en kogebog, på internettet eller måske fra en god veninde.

Husk bare altid at lave en prøve af et fyld, du ikke har lavet før, så du kender arbejdsgangen og at du vælger en opskrift med husblas i. Den går ikke bare at blande frosne bær og piskefløde sammen.

Du kan også vælge at anvende vores naturlige fromager, som vi lagerføre i mange smagsvarianter.

FX: Jordbær, Hindbær, Fersken-Passionsfrugt, Mango, Ricotta-Lime, Skovbær, Hvid chokolade,

Mørk chokolade, Blodappelsin osv. Fordelene med de færdige fromager er, at der allerede er

husblas i produktet, så du ved med garanti, at selv på en varm sommerdag, vil kagen ikke løbe.

Fromagerne kan også fryses i færdig form.

Går der kage i kagen, som skal bages til dagen, får du hjælp i panikken, ring til KageButikken!



KageButikken

Hæderer



Kontor: Flinterenden 4, 4 th., 2300 København S
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73
CVR nr. DK 26 80 78 83, www.kagebutikken.dk, info@kagebutikken.dk

Arbejdsanvisning

Pisk 1 liter piskefløde, bland herefter i en anden skål 250g dessertcremepulver med 250g væske. Rør det fri for pulverlommer (der er bærstykker i som ikke kan røres ud) og hæld omgående i flødeskummet, vend med dejskraber og husk at komme godt ned til bunden. Fyld fromagen i engangssprøjteposer og fyld kagen. Fromagen bliver stiv indenfor 3 timer

Hvis du laver chokoladerne skal de 250g væske være mælk, hvis du laver frugtfyld kan de være god juice, saft, vand eller andet.

Torsdag

Nu skal du i gang med at fylde dine kager. Tag fylderingene og læg en ring med en strimmel bagepapir mellem kage og ring.

Lav nu dit fyld. Vi plejer at have 2 forskellige smagsnoter i en kage med 3 bunde. Her er hvad du ca. skal anvende til fyld i en hel kage, hvis du bruger de naturlige fromager (så deler du mængden i 2, hvis du skal have 2 slags fyld i):

1*Ø 16 cm = ca. lidt under ½ liter

1*Ø 22 cm = ca. ¾ liter

1*Ø 26 cm = ca. 1 liter fyld

1*Ø 32 cm = ca. 1½ liter fyld

Nu skal kagerne sætte sig og derfor stilles på køl i ringene.

Fredag

Dagen skal gå med at gøre kagerne helt færdige. Først skal de overtrækkes og herefter pyntes. Overtræk kagerne med rent fondant eller en blanding (læs mere under Overtræk på KageSkolen). I gennemsnit bruges der:

Ø20cm - 200g

Ø22cm - 350g

Ø24cm - 450g

Ø26cm - 550g

Ø28cm - 700g

Ø30cm - 850g

Ø35cm - 1 kg

Går der kage i kagen, som skal bages til dagen, får du hjælp i panikken, ring til KageButikken!



KageButikken

Hæderer



Kontor: Flinterenden 4, 4 th., 2300 København S
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73
CVR nr. DK 26 80 78 83, www.kagebutikken.dk, info@kagebutikken.dk

Jeg synes, det er bedst at begynde med den største kage, for det er det største slid, hvor andre mener, det er omvendt. Ælt fondanten igennem, inden du går i gang. Overfør hele tiden eventuel fondant rester du måtte have til den næste kage, så alt bliver brugt.

Hullet til søjlen

Før kagerne pyntes skal 3 af de 4 kager til stativet have et hul i midten. Få en til at holde de overtrukne kager på skift, mens du stikker fx en stikkepind igennem kagen i centrum ved at stikke igennem hullet i bunden af pladen. Tag en huludstikker, sørg for, at det nylavede hul er i centrum, pres ikke for hård, drej huludstikkeren ned gennem kagen, så kan du trykke den fint ned, indtil du mærker den rammer kagefadet. Træk op, så sidder der et fint lille stykke prøvecake indeni huludstikkeren :o)

Blomster & Pynt

Blomster kan købes eller laves selv. Andet pynt til siderne, 3D pynt i form af figurer kan købes og eller modelleres selv. Vi har et kæmpe udvalg af dekorationsværktøjer, der kan anvendes til enhver lejlighed. Også mange småkageudstikkere, der er gode til rugbrød, grøntsager mm.

Har du engang lært at lave en festkage, kan du fremover lave dine kager selv.
FORDEL: Du sparer en del penge og kagerne bliver lige som du vil have dem.

Går der kage i kagen, som skal bages til dagen, får du hjælp i panikken, ring til KageButikken!